



"Le Oche" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Fattoria San Lorenzo

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi

Classificazione: D.O.C.

Tipo d'uva: Verdicchio

Zona di produzione: Castelli di Jesi

Gradazione: 13,50% vol.

Premi e riconoscimenti: Slowine Vino Slow,

Espresso 4 bottiglie, Gambero Rosso

Abbinamenti: Riso e Risotti, Pesce e Crostacei,

Paste e Zuppe, Formaggi

Corpo: Medio

Sentore: Frutta-secca, Floreale

Temperatura servizio: 8°-10°C

Filosofia: Vini Biologici, Vini Biodinamici

Nazione Italia

Regione Marche

Le Oche è davvero un Verdicchio sorprendente, pregevole in ogni sua componente.

Viene prodotto da Fattoria San Lorenzo, piccola realtà marchigiana che fonda la propria filosofia sul rispetto della natura e su una coltivazione biologica equilibrata e di valore.

Il risultato è un Verdicchio perfetto, fresco e al tempo stesso morbido, profumato e di buona struttura.

Nome/estensione dei vigneti:

Vigna delle Oche San Lorenzo (Montecarotto)

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 380 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: misto - sabbioso e argilloso

Sistema d'allevamento: doppio tralcetto su filo

Densità dell'impianto: 4000 piante per ettaro

Età media delle viti: 10 anni

Uva per pianta: 2,5 Kg



I Verdicchi di San Lorenzo sono bevute amiche, non tradiscono mai. La conduzione dell'Azienda si tramanda da padre in figlio da diverse generazioni; l'attuale titolare Natalino ha iniziato la prima vinificazione e conseguente imbottigliamento nel 1995. La coltivazione è di tipo biologico e biodinamico mentre la gestione dell'Azienda è a carattere molto familiare.